

French Press

STAINLESS STEEL

MR. COFFEE®

MR. COFFEE®

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

If you have questions regarding this product please call 1-800-672-6333 or visit our web site at www.mrcoffee.com

©2003 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. MR. COFFEE® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc. Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431

Everything you need to create your coffee experience

Todo lo que usted necesita para crear su experiencia cafetera



Look for other Mr. Coffee® accessories to keep your coffee fresh, hot and special. Visit our website at www.mrcoffee.com

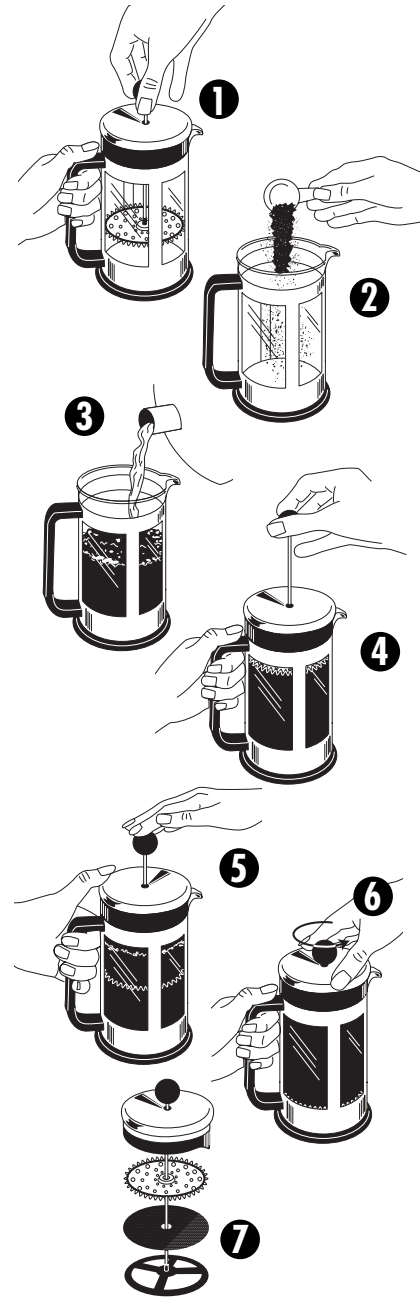
Obtenga información acerca de los otros accesorios de Mr. Coffee® para que su café se mantenga fresco, caliente y especial. Visite nuestro sitio Web en www.mrcoffee.com

...making the moment special

Personalize the perfect cup of coffee

...haciendo que el momento sea algo especial

Personalice la taza de café perfecta



Operation of the Mr. Coffee® French Press

- 1 Place your Mr. Coffee French Press on a dry, flat, non-slip surface. Holding the handle firmly, pull the plunger straight up and out of the pot.
- 2 Place coffee in pot, following the recommended tablespoons per cup from your coffee package. The included coffee scoop is equal to 1 1/2 tablespoons.
- 3 Pour hot water into the pot, leaving at least 1 inch of space at the top. Stir with a plastic spoon.
- 4 Place plunger on top of the pot and press down slightly to position plunger only. Do not press down plunger completely. Turn the lid to close the spout opening. Let the coffee steep for 4 to 5 minutes.
- 5 Hold the French Press handle firmly with the spout turned away from you. Then using just the weight of your other hand, slowly apply slight pressure to the top of the knob to lower the plunger down into the pot. Lowering the plunger slowly with minimal pressure produces the best results. If the filter becomes clogged or the plunger becomes difficult to push down, remove the plunger from the pot, stir the coffee and then slowly plunge again.
- 6 Turn the lid to the open spout position and then pour coffee.

(**Note:** French Press coffee may result in more sediment than traditional brewing methods. For best result and to minimize sediment, a coarse even ground is recommended.)

To Clean the French Press

- 7 Using the plunger knob, twist to unscrew post from screen assembly. Wash each part in warm soapy water. Make sure plunger is fully reassembled before brewing another cup of coffee.

WARNING: Always follow these precautions to avoid serious injury.

Not for use by children.

Do not use on stovetop.

Use on non-slip surfaces only.

Use only coarse ground coffee. Fine grind can clog the filter and create high pressure.

Check glass pot for scratches, cracks or chips before each use. Do not use pot which is scratched, chipped or cracked.

Avoid using excessive force when pressing down plunger. Excessive force can cause hot liquid to shoot out of the pot.

Avoid using metal spoons or scoops. Metal can scratch or chip glass pot and cause breakage.

Operación de la Cafetera francesa Mr. Coffee®

- 1 Coloque su Cafetera francesa Mr. Coffee sobre una superficie seca, plana y antideslizante. Sujete el asa firmemente, levante el émbolo directamente hacia arriba y retírelo de la jarra.
- 2 Coloque en la cafetera el número de cucharadas de café recomendadas por taza que aparece en el paquete de café. La medida de café que se incluye equivale a 1 1/2 cucharadas.
- 3 Vierta agua caliente en la jarra, dejando por lo menos unas 2,54 cm (1") de espacio libre en la parte superior. Revuélvalo con una cuchara de plástico.
- 4 Coloque el émbolo en la parte superior de la jarra y presione ligeramente para colocar el émbolo en posición. No presione el émbolo completamente hacia abajo. Gire la tapa para cerrar la abertura de vertido. Deje remojar el café de 4 a 5 minutos.
- 5 Sostenga el asa de la Cafetera francesa firmemente con el vertedor apartado de su persona. Luego, usando apenas el peso de su otra mano, lentamente aplique una leve presión a la parte superior de la perilla para bajar el émbolo a la parte inferior de la jarra. Bajar el émbolo con la mínima presión produce los mejores resultados. Si el émbolo se traba o resulta difícil bajarlo, retírelo de la jarra, revuelva el café y vuelva a bajarlo lentamente.
- 6 Gire la tapa para dejar el vertedor en posición de abierto y luego sirva el café.

(**Nota:** El café de la Cafetera francesa puede producir mayores sedimentos que los métodos tradicionales de colado. Para lograr el mejor resultado y minimizar los sedimentos, se recomienda utilizar un café molido grueso y parejo.)

Para limpiar la Cafetera francesa

- 7 Usando la perilla del émbolo, gírelo para destornillar la varilla del ensamblado del émbolo. Lave todas las partes en agua tibia enjabonada. Asegúrese de que el émbolo se encuentre totalmente rearmado antes de volver a colar otra taza de café.

ADVERTENCIA: Siempre observe las siguientes precauciones para evitar lesiones graves.

No es para uso de niños.

No la use sobre una hornilla.

Úsela solamente sobre superficies antideslizantes.

Use solamente café molido grueso. El molido fino puede obstruir el émbolo y crear alta presión.

Inspeccione la jarra de vidrio en busca de rayones, grietas o cascados antes usarla. No use una jarra que se encuentre rayada, cascada o agrietada.

Evite ejercer una fuerza excesiva al presionar el émbolo hacia abajo. El exceso de fuerza puede ocasionar que el líquido caliente salga despedido de la jarra.

Evite usar cucharas o medidas de metal. El metal puede rayar o cascar la jarra de vidrio y provocar su ruptura.

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ

Si tiene preguntas con respecto a este producto llame al 1-800-672-6333 o visite nuestro sitio Web en www.mrcoffee.com

©2003 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Mr. Coffee® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431